



Seehotel Zeuthen ★★★★★



*Das große Glück in der Liebe besteht darin,
Ruhe in einem anderen Herzen zu finden.*

*Der schönste Tag im Leben
am Zeuthener See*



Liebes Brautpaar,

genießen Sie Ihren schönsten Tag im Leben,
mit Ihren Liebsten
und lassen Sie sich von unserem 4-Sterne-Service verwöhnen.

Ihnen stehen unsere Banketträume, unsere Sonnenterrasse und ein eigener Schiffsanleger zur Verfügung, damit Ihr Tag zu etwas ganz Besonderem wird.

Bei der Gestaltung Ihrer Hochzeit sind wir Ihnen gerne behilflich.
Vorbereitungen, Buchungen und Reservierungen von Kutsche, Musiker,
Fotografen und vieles mehr, nehmen wir Ihnen gerne ab.
Wir möchten, dass Ihr Ja-Wort in unserem Hause für Sie unvergessen bleibt!



Das Team empfängt Sie und Ihre Gäste im klassischen und stilvollen Ambiente direkt am Ufer des Zeuthener Sees, südlich vor den Toren der Metropole Berlin.

Gerne berät Sie unsere Bankettabteilung: 033762 - 89 410 oder 033762 - 89 405

Sie erreichen das Seehotel Zeuthen problemlos mit dem Pkw über die A 10 (Berliner Ring) oder das Adlergestell. Auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, wie z. B. der „S 46“ bei der Haltestation Zeuthen und unserem kostenfreien Shuttleservice gelangen Ihre Gäste zur Feier.

Das Ambiente für Ihre Trauung



Die passenden Räume wählen wir mit Ihnen aus und dekorieren sie ganz nach Ihrem Geschmack.



Trauzimmer im Seehotel Zeuthen

Lassen Sie sich direkt im Seehotel Zeuthen trauen:

zuständig ist das
Standesamt Eichwalde
Grünauer Str. 49
15732 Eichwalde
Tel. 030/ 6750 2304 oder -2305

(Sie brauchen nur den Termin mit dem Standesamt organisieren, den Rest übernehmen wir für Sie)



Bankettsaal - festlich dekoriert



Seehotel Zeuthen von der Wasserseite



Liebes Brautpaar,

unsere Menü- und Buffetvorschläge
geben Ihnen einen Einblick in die Vielfalt unseres Speisenangebotes.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch auch gern
Ihr persönliches Menü oder Buffet zusammen.

Wir beraten Sie gern!
Ihr Team vom Seehotel Zeuthen

Kulinarische Menüs

(buchbar ab 10 Personen)

Menü 1

Waldpilzsuppchen mit gebackenen Kräutern

Maishühnchenbrust

unter der Haut gefüllt auf mediterranem Gemüse,
grüner Sauce und Rosmarinkartoffeln

Karamelcreme mit Balsamicokirschen

22,50 € pro Person

Kulinarische Menüs



(buchbar ab 10 Personen)

Menü 2

Kürbisrahmsüppchen
mit Kernöl und Kürbiskernen

Am Stück gebratene Schweinelende
mit Kräuterkruste
an Gemüsebouquet und Spritzkartoffeln

Süße Schokoladensinfonie

22,50 € pro Person

Menü 4

Broccoli-Mandelrahmsuppe

Kalbsrückensteak
auf Austernpilzragout mit Kaiserschoten
und Kräuterschupfnudeln

Crème brûlée mit Waldbeeren

26,50 € pro Person

Menü 3

Tomaten-Pfirsich-Süppchen
mit gebackenen Mozzarellakugeln

Gebratenes Filet vom Zander
an Gurkenspaghetti
und Kartoffel-Rote Bete-Mosaik

Grießflammerie
mit Himbeeren

22,50 € pro Person

Kulinarische Menüs



(buchbar ab 10 Personen)

Menü 5

Bretonische Fischsuppe
mit Safran

Zarte Lammfilets mit Wildkräutern
dazu Portweinjus und Gnocchis
auf buntem Bohnengemüse

Rote Beerengrütze
mit Vanilleeis und Minzsahne

27,50 € pro Person

Menü 7

Trilogie vom Lachs
mit Kaviarnocken und Senf-Kräutersauce

Zucchini-Honigrahmsuppe

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Rieslingsauce
mit Champignons und Kartoffelrösti

Eissinfonie "Seehotel"

32,50 € pro Person

Menü 6

Zitronengras-Ingwerschaumsüppchen
mit Garnelen-Ananas-Spieß

Gebratene Barbarie Entenbrust an Orangensauce
mit Mandelbroccoli und Williamskartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse
mit marinierten Erdbeeren

27,50 € pro Person

Kulinarische Menüs



(buchbar ab 10 Personen)

Menü 8

**Entenbrusttranchen an verschiedenen
Blattsalaten**
mit Himbeer-Walnuss-Dressing

Pilzessenz
mit Kräuterklößchen

Gegrilltes Buttermakrelenfilet
auf Teriyaki-Spinat und Duftreis

Kir-Royal-Creme

32,50 € pro Person

Menü 10

Gegrillter Zitronengrasspieß mit Jakobsmuscheln
und Riesengarnelen an Baby-Leaf-Salat mit
Aceto von der Passionsfrucht

Rahmsuppe aus frischen Champignons
mit lila Kartoffelchips

Tournedo vom Rinderfilet
mit Rotwein-Schalottensauce, französischem
Bauerngemüse und Kartoffelbaumkuchen

Zweierlei hausgemachte Parfaits
mit exotischen Früchten und
Waldbeeren

38,50 € pro Person

Menü 9

Sautierte Pilze im Parmesankorbchen
mit Wildkräutersalat und Balsamicodressing

Tomatenessenz mit Perlhuhnklößchen

Zarter Kalbstafelspitz aus dem Rohr
mit buntem Gemüsebouquet und
gebratenen Semmelknödelscheiben

Süße Erdbeersinfonie

32,50 € pro Person

Kulinarische Menüs



(buchbar ab 10 Personen)

Galamenü

Sushi mit verschiedenen Dips

Tomatenessenz mit Gemüseperlen

Sautierte Pilze im Parmesankörbchen an Wildkräutersalat

Lachsforellenfilet im Mangoldmantel auf Safransauce mit Duftreis

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust an Orangensauce

Cassis - Sorbet

Lammfilet "Provence" mit glasierten Bundmöhren, Okraschoten und Nusskartoffeln

Schokoladensoufflé

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Trauben

Tannenhonigparfait auf Amarettosauce

Kaffeespezialität mit hausgemachten Petit Four

59,50 € pro Person

Kulinarische Menüs



(buchbar ab 10 Personen)

Vegetarisches Menü 1

Legiertes Kressesüppchen
mit gerösteten Mandelblättchen

Dreierlei von mediterran gefülltem Gemüse
an rotem Paprikaschaum

Frischer Früchtecocktail
mit Zitronen-Honig-Joghurt

21,50 € pro Person

Vegetarisches Menü 3

Salatteller der Saison
mit Sprossen und Avocadodressing

Rucolaschaumsüppchen
mit gehobeltem Parmesan

Waldpilzragout
mit geschmolzenen Tomatenfilets und Kräutergnocchis

Arrangement von exotischen Früchten
mit Cassissorbet

26,50 € pro Person

Vegetarisches Menü 2

Basilikumsüppchen
mit Tomaten-Mozzarella-Crêpes

Geschwenktes Thaigemüse
mit Karotten-Ingwerpüree und leichtem Curryschaum

Joghurt-Beeren-Terrine
auf Vanillespiegel

22,50 € pro Person

Löffelcanapés



(buchbar ab Bestellung von 5 Stück je ausgewähltem Canapé)

Löffelcanapés

Gurkenschiffchen mit Frischkäse	2,50 €
Camembert mit Weintrauben	2,50 €
Italienischer Mozzarella mit Tomate und Pesto	2,50 €
Pouardenmedaillons mit exotischen Früchten	2,50 €
Entenbrustmedaillons mit Lebermus	3,00 €
Roastbeefröllchen mit Spargelköpfen	3,00 €
Tête de Moine-Rosen auf Pumpernickel	3,00 €
Rauchlachsrose mit Sahnemeerrettich	3,00 €
Lachstatar mit Wachtelei und Kaviar	3,00 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne	3,50 €
Parmaschinken mit Honigmelone	3,50 €
Riesengarnele auf Duftreis	3,50 €
Hummersalat mit grünem Spargel	4,50 €

Kulinarische Buffets



(buchbar ab 10 Personen)

Fingerfoodbuffet I – Vegetarisch

Kalte Speisen

Verschiedene Gemüsesticks mit Kräuterquark
Auswahl von Antipasti:
Eingelegter Fetakäse
Chili-Kräuter-Oliven
Gefüllte Artischockenböden
Tomate-Mozzarellaspießchen
Frischer Obstcocktail

Warme Speisen

Champignontascherl mit Dip
Mini Frühlingsröllchen mit Sojasauce
Gefüllte und gebackene Chilischoten mit Guacamole

12,50 € pro Person

Fingerfoodbuffet II

Kalte Speisen

Belegte Baguettetranchen (4 Sorten mit Braten, Käse und Räucherlachs)
Garnierte Partybouletten mit Wachtelei
Pikante Blätterteighappen mit Dip
Gurkenmedaillons mit Frischkäse
Gefüllte Mini Windbeutel

Warme Speisen

Nürnberger Rostbratwürstchen
Feurige Chicken Wings mit Barbecuesauce
Quiche Lorraine
Backpflaumen im Speckmantel

15,50 € pro Person

Kulinarische Buffets



(buchbar ab 10 Personen)

Fingerfoodbuffet III

Kalte Speisen

Roastbeefröllchen mit Spargel
 Melone mit Parmaschinken
 Putenmedaillons mit exotischen Früchten
 Lachscanapés mit Kaviar
 Pikante Blätterteighappen mit Dip
 Tête de Moine-Rosen auf Pumpernickel
 Süße Gebäcksinfonie

Warme Speisen

Garnelenspieße mit Knoblauchdip
 Yakitorispieße mit Sojasauce
 Gefüllte und gebackene Chilischoten
 Tomaten-Zucchini-Bruschetta mit Parmesan

19,50 € pro Person

Rustikales Imbissbuffet

Belegte Brötchen mit Braten, Schinken und Käse
 Märkische Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchenscheiben
 Nürnberger Rostbratwürstchen
 Partybouletten mit Dips

10,00 € pro Person

Kulinarische Buffets



(buchbar ab 20 Personen)

Brandenburger Buffet

In Brandenburg versteht man es, Deftiges mit Feinem zu kombinieren. Früher wurde auf dem Lande eher herzhaft gegessen, dagegen in Berlin meist nobel gespeist. Mit der Zeit verschmolzen diese Komponenten und es entstand ein leckeres Zusammenspiel.

Suppe

Märkische Kartoffelsuppe

Kalte Speisen

Rauchfischvariation mit Sahnemeerrettich
 Matjesfilet nach "Hausfrauen Art"
 Brandenburger Schinkenvariation
 Bouletten auf Sauerkrautsalat
 Gefüllter Schweinebraten auf Gemüsesalat
 Soleier mit Essiggemüse
 Rustikales Käsebrett
 Verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Salatdressings
 Brotkorb, Schmalz und Butter

Warme Speisen

Hähnchengulasch "Spreewälder Art"
 Kasseler Rippenspeer
 Gebratener Havelzander auf einer kräftigen Kräutersauce
 Stampfkartoffeln mit Buttermilch
 Petersilienreis
 Gebackene Kartoffeln
 Rosenkohl mit Speckstippe
 Gemüse aus dem Brandenburger Land

Desserts

Topfenmousse, Eberswalder Spritzkuchen
 Rote Grütze mit Vanillesauce
 Bunter Obstkorb

24,50 € pro Person

Kulinarische Buffets



(buchbar ab 20 Personen)

Europa - Spezialitäten - Buffet

Von Norden nach Süden, vom Westen zum Osten,
dieses Buffet besteht aus den Spezialitäten aller europäischer Länder.

Suppe

Spanisches Tomaten-Pfirsich-Süppchen

Kalte Speisen

Skandinavische Räucherfischplatte

Kalt eingekochter Fjordlachs

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Irische Hochrippe mit Apfel-Preiselbeerfüllung

Brüsseler Mastpoularde mit Früchten

Italienischer Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Russischer Rindfleischsalat

Schweizer Käsesalat

Griechischer Hirtensalat

Spanischer Geflügelsalat

Verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Dressings

Französische Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl mit Butter

Warme Speisen

Geschnetzeltes von der Pouletbrust "Sankt Petersburg"

Geschmortes Lammnüsschen à la Provence

Gegrilltes Buttermakrelenfilet "Grenobler Art"

Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Wildreis, gebackene Kartoffeln

Desserts

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrisch Creme

Tiramisù

Auswahl frischer Früchte

32,50 € pro Person

Kulinarische Buffets



(buchbar ab 20 Personen)

Galabuffet

Suppe

Schaumsüppchen von Waldpilzen

Kalte Speisen

Arrangement von Schalen- und Krustentieren
 Räucherfischvariation (u. a. Aal, Heilbutt und Lachs)
 Rosa gebratener Hirschrücken "Baden-Baden"
 Krustenpastete "Jäger Art" und Cumberlandsauce
 Zarte Poulardenbrust mit exotischen Früchten
 Französischer Lachsschinken mit Spargelspitzen
 Geflügelsalat "Indisch", Waldorfsalat, Artischockensalat
 Verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Dressings
 Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
 Brotauswahl mit Butter

Warme Speisen

Tranchen vom Kalbsrücken und Roastbeef mit Whisky-Honigsauce
 Gefüllte Maispoulardenbrust auf Kressesauce
 Gebratenes Lachsfilet "Calvados"
 Riesengarnelen in Basilikum-Knoblauchsauce
 Erlesenes Gemüse nach Angebot des Marktes
 Schupfnudeln, Basmatireis, Dauphinkartoffeln

Desserts

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
 Mit braunem Rohrzucker gebrannte Sahnecreme
 Exotische Früchte unter der Ananaspalme
 Eisbombe "Surprise"

39,50 € pro Person

Kulinarische Buffets



(buchbar ab 20 Personen)

Italienisches Buffet

Suppe

Minestrone (Klare Gemüse-Tomatensuppe)

Kalte Speisen

Gegrilltes und mariniertes Gemüse

Parmaschinken mit saftiger Honigmelone

Ganzer Lachs "Sizilianische Art"

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamicovinaigrette

Verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Salatdressings

Italienische Käseauswahl

Brot und Brötchenauswahl, Butter

Warme Speisen

Hähnchenbrustfilet à la Piccata Milanese

Saltimbocca alla romana (Kalbsmedaillon im Salbei-Schinken-Mantel)

Gegrilltes Makrelenfilet auf mediterraner Gemüsesauce

Peperonata, Nussbroccoli

Penne Rigate, Gebackene Kartoffeln

Desserts

Tiramisú

Panna Cotta mit Waldbeeren

Arrangement von Südfrüchten

29,50 € pro Person

Kulinarische Buffets



(buchbar ab 20 Personen)

Seehotel Zeuthen - Buffet

Suppe

Kürbiscremesüppchen mit Kernöl

Kalte Speisen

Räucherlachsrosen mit Kaviar
 Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
 Heringsvariation (sauer eingelegt)
 In Blätterteig gebackener Lachs
 Metzgers Bratenplatte mit Mixed Pickles
 Mit Pilzen gefülltes Schweinefilet
 Verschiedene Salate und Beilagen mit bunten Salatdressings
 Internationale Käseauswahl
 Brotauswahl mit Butter

Warme Speisen

Rotzungenschleifen in Hummerrahm
 Schweinekrustenbraten mit Kümmel - Biersauce
 Putenbrustmedaillons in Käse-Eihülle an Tomaten-Basilikumsauce
 Butterreis, Herzoginkartoffeln, Semmeltaler
 Gemüse der Saison

Desserts

Berliner Pfannkuchen
 Joghurtterrine an Früchtecoulis
 Verschiedene Cremes
 Frischer Obstsalat

28,50 € pro Person

Kulinarische Hochzeitsmenüs



(buchbar ab 10 Personen)

Hochzeitsmenü 1

Sorbische Hochzeitssuppe

Gebratenes Schweinelendchen im Speckmantel
auf Bohnen-Zwiebelragout
mit Kartoffelroulade

Karamel Parfait
mit beschwipsten Waldbeeren

€ 23,00 pro Person

Hochzeitsmenü 2

Krebsrahmsüppchen
mit altem Weinbrand

Tranchen vom Rinderfilet
(rosa gebraten) an Burgundersauce,
Kürbis-Sellerie-Gemüse und Buttermilch-Kartoffeltörtchen

Mariniertes Ananascarpaccio
mit Kokosmousse

28,50 € pro Person

Hochzeitsbuffet



(buchbar ab 20 Personen)

Spreewälder Hochzeitsbuffet

Suppe

Sorbische Hochzeitssuppe

Kalte Speisen

Kasseler Rippenspeer mit Backpflaumen
 Brandenburger Schinken und Wurstspezialitäten mit Mixed Pickles
 Poulardenbrust mit marinierten Waldpilzen
 Spreewälder Fingerfoodplatte mit Roastbeefröllchen, Mini Rollmops, Gurkencanapés u. a.
 Variation von Räucherfischen (u. a. Aal und Forelle) mit Sahnemeerrettich
 Heringshäckerle mit Rote Beete, Gurkensalat mit Dillrahm
 Speck-Kartoffelsalat, Kürbis süß-sauer
 Frische Salate der Saison mit diversen Dressings
 Käsevariation aus deutschen Landen
 Brot- und Brötchenauswahl mit Schmalz und Butter

Warme Speisen

Havelzander „Spreewälder Art“ mit Gemüsejulienne auf Dill-Rahm
 Zarte Rindslende, am Stück gebraten, auf Meerrettichsauce
 Sorbisches Senfsteak mit Milchzwiebeln
 Stampfkartoffeln, Röstkartoffeln,
 Schmorgurken, Gemüse der Saison

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
 Zitronencreme
 Frische Obstplatte
 Süßes Blätterteiggebäck

29,50 € pro Person

Bankett Weine



Weißweine

Kreuznacher Riesling, Qualitätswein, trocken Paul Anheuser - eine feine verspielte Würze gepaart mit der typischen Apfelfruchtigkeit des Rieslings, leicht	21,00 €
GB "Charm" Riesling, Qualitätswein, halbtrocken Weingut Georg Breuer - "charmant" im wahrsten Sinne schmeckt dieser ausgewogene, erfrischende Wein, Frucht und Mineralität vereinen sich auf perfekte Weise	23,00 €
Beach House Sauvignon Blanc Elegantes Cuvée mit einer sehr harmonisch belebenden Säure, feine Fruchtaromen von Limone und grasigen Noten	23,00 €

Roséwein

Blanc de Noir Pinotage Culembourg Lachsfarbener Roséwein mit gut ausgeprägtem Körper, einem vollen fruchtigen Aroma und feiner Himbeernote	25,00 €
--	---------

Rotweine

Christy's Land Shiraz-Cabernet Dunkles Granatrot, weich, harmonisch, beerenfruchtig und würzig im Abgang	23,00 €
Acta Real Tinto Tempranillo Rojas y Olarra Vino de la Tierra de castill Ein fruchtbetonter und leichter Rotwein mit einem Duft von roten Beerenfrüchten, im Geschmack weich und fruchtig mit saftigem Finale	21,00 €
Dornfelder Qualitätswein, halbtrocken Wein- und Sektkellerei Einig-Zenzen Ein typisch dunkelrot tief gefärbter Wein, der fruchtig, körperreich und von milder Säure ist	23,00 €

Getränkeauswahl



Aperitifs

Sherry, Portwein	5 cl	€ 3,60
Martini	5 cl	€ 3,50
Gin Tonic	5 cl	€ 6,00
Manhattan	5 cl	€ 6,00
Martini Cocktail	5 cl	€ 6,00
Campari * Orange	4 cl	€ 6,00
Glas Prosecco Spumante Brut	0,1 l	€ 4,90
Glas Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 4,50
Glas Sekt Orange	0,1 l	€ 4,50
Kir (mit Weißwein)	0,1 l	€ 4,20
Kir Royal (mit Sekt)	0,1 l	€ 5,10

Biere

Paulaner Weißbier vom Fass	0,5 l	€ 4,20
Bier vom Fass	0,4 l	€ 3,70
Bier vom Fass	0,25 l	€ 2,50
Becks alkoholfrei und Malz	0,33 l	€ 2,70
Berliner Weiße mit Schuss	0,33 l	€ 2,80

Longdrinks

Bacardi Cola	4 cl	€ 6,00
Wodka mit Lemon	4 cl	€ 6,00
Whisky mit Cola	4 cl	€ 6,00
Bloody Mary	4 cl	€ 6,00
Batida de Coco mit Fruchtsaft	6 cl	€ 6,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,10
Tee	€ 1,90
Cappuccino	€ 2,70
Espresso	€ 1,90
Latte Macchiato	€ 3,40
Tasse Schokolade	€ 2,00

Digestifs

Liköre		2 cl	€ 3,00
Bitter Liköre	ab	2 cl	€ 2,70
Obstbrände	ab	2 cl	€ 3,70
Grappa	ab	2 cl	€ 3,20
Calvados	ab	2 cl	€ 3,70
Asbach Uralt		2 cl	€ 3,20
Moskovskaya Wodka		2 cl	€ 2,50
Tequila Sierra		2 cl	€ 2,50

Alkoholfreie Getränke

Dietz Säfte	0,2 l	€ 2,60
Apfelschorle	0,2 l	€ 2,50
Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	€ 2,20
Selters (medium, classic, still)	0,75 l	€ 6,50
Selters (medium, classic, still)	0,25 l	€ 2,50
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,25 l	€ 2,30

Champagner und Sekt

Sekt Hausmarke - trocken	0,75 l	€ 22,00
- halbtrocken	0,75 l	€ 22,00
- rosé	0,75 l	€ 23,00
- Piccolo	0,20 l	€ 6,50
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	€ 68,00
Prosecco Spumante Brut	0,75 l	€ 24,50
Piccolo Heidsieck Red Top		€ 16,00

Zur Abrundung eines perfekten Tages



Entertainment und mehr

Damit Sie sich rund um wohlfühlen und der „schönste Tag im Leben“ auch zu solch einem wird, organisieren wir für Sie auch das "Drum Herum". Vom Traualtar auf angemessenem Weg zur Feier, Programmpunkte vor Ort, sowie die Musik für den Hochzeitsabend nach Ihrem Geschmack. Ob DJ oder Live-Band, Künstler aller Variationen oder Feuerwerk, wir erfüllen Ihre Wünsche.



Auf Rosenblättern schlafen

Entspannen Sie sich in einem unserer 142 stilvoll eingerichteten Zimmer und Suiten mit großteils herrlichem Ausblick auf den Zeuthener See. Alle Räume sind ruhig, lichtdurchflutet und bieten den Komfort, den Sie von einem 4-Sterne-Luxushotel erwarten.



Zimmer:

- 51 Einzelzimmer
- 45 Doppelzimmer
- 41 Zweibettzimmer
- 4 Suiten
- 1 Appartement
(für Langzeitaufenthalte)

Zimmerausstattung:

- Wireless LAN & Sky auf unsere Kosten
- SAT-TV
- Direktwahltelefon
- PC-/Faxanschluss
- Radio
- Minibar
- Badewanne/WC
- Fön & Kosmetikspiegel



Zur Abrundung eines perfekten Tages



Eine romantische Kutschfahrt

Eine Kutsche ist das romantischste Fortbewegungsmittel zum Standesamt, zur Kirche und zur Feier. Machen Sie aus Ihrer Traumhochzeit eine Märchenhochzeit und fahren Sie in einer originalen Hochzeitskutsche vor.

Gern helfen wir Ihnen bei der Organisation!



Baumstammsägen

Bevor das Brautpaar allerdings mit den Gästen feiern kann, muss ein starkes Hindernis aus dem Weg geräumt werden. Ein dicker Baumstamm versperrt den Eingang zum Lokal. Die frischgebackenen Eheleute müssen nun gemeinsam den Stamm mit Hilfe einer rostigen Säge durchtrennen. Der Stamm symbolisiert die Schwierigkeiten, die das Paar nur gemeinsam aus dem Weg räumen kann.

Preis ab 25,00 €



Fliegendes Hochzeitsgeschenk

Es gibt nichts Schöneres für ein frisch vermähltes Brautpaar, als einen Schwarm schneeweißer Hochzeitstauben, als Zeichen Ihrer Liebe und Ihres vollkommenen Glücks, zum Himmel empor fliegen zu lassen.



Zur Abrundung eines perfekten Tages



Auf dem Wasser tafeln...

Wenn Sie zu Ihrer Veranstaltung einen besonderen Höhepunkt setzen wollen, so genießen Sie einige erholsame und beschauliche Stunden auf den brandenburgischen Gewässern. Eine Vielfalt der verschiedensten Schiffe stehen Ihnen für diesen Anlass zur Verfügung.

MS Olympia

Kapazität maximal für 70 Personen

MS Pannonia

Kapazität maximal für 32 Personen

Salonboot

Kapazität maximal für 15 Personen

Geben Sie Ihrer Veranstaltung einen besonderen Rahmen - wir unterbreiten Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Zur Organisation

Für die Absprache Ihrer Feierlichkeit bitten wir Sie um Terminierung mit unserer Bankettabteilung unter der Rufnummer 033762/89- 405 oder - 410.

